

Domaci hleb (18)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **450 ml** vode
- **2 kašičice** soli
- **1 kašika** tecnog meda
- **3 kašike** ulja

Priprema

U toploj vodi razmrviti kvasac i ostaviti ga da se aktivira. U vanglicu staviti brašno, dodati so, promešati, pa dodati kašiku meda i ulje. Sipati pripremljeni kvasac i zamesiti testo. Testo mesiti sve dok ne prestane da se lepi za ruke. Formirati ga u oblik lopte i ostaviti ga u nauljenu vanglicu. Prekriti testo providnom folijom i ostaviti da uskisne, da udvostruci svoju zapreminu. Kada testo naraste, premesiti ga i ostaviti da još jedanput naraste.

Kada testo i drugi put naraste prebaciti ga na pobrašnjenu radnu podlogu. Rukom ga izdužiti u oblik valjka i podeliti ga na tri jednaka dela. Svaki deo testa rukom razvuci u oblik pravougaonika i uviti ga u rolat. Pripremljene rolate poreati u podmazani pleh, prekriti ih kuhinjskom krpom i ostaviti da hleb naraste.

Rernu zagrejati na 180 stepeni (sa ventilatorom). Kada hleb naraste premazati ga mešavinom vode i ulja i staviti da se pece. Peceni hleb premazati vodom, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi, pa ga poslužiti.

Savet